



VIN D'ANVERS
Wij delen uw passie voor wijn

V I N D A N V E R S . B E

Technische Fiche

Naam: Talamonti Tre Saggi Montepulciano d'Abruzzo

Druivensoorten: 100% Montepulciano d'Abruzzo

Regio & land: Abruzzo, Italië

Producent: Talamonti

Inhoudsmaat: 75 cl - 150 cl

Alcoholpercentage: 13,5%

Serveertemperatuur: 14 °C - 16 °C

Foodpairing: Montepulciano houdt van lamsvlees en geitenvlees. Het nirvana wordt bereikt wanneer de Montepulciano wordt gecombineerd met schapenvleesspiesjes (arrosticini), kebab of souvlaki. Het wordt nog beter als het vlees gemarineerd is met kruiden zoals salie, basilicum, rozemarijn, tijm, marjolein. Ook lekker bij haarwild (hert, ree, everzwijn) en krachtige éénpansgerechten.

Informatie over de producent:

Talamonti werd in 2001 opgericht door een groep van ondernemers, uit liefde voor de wijn en hun geliefde streek Abruzzo. Ze hanteren de meest moderne vinificatiemethoden om wijnen te maken zonder afbreuk te doen aan de traditie. De wijn wordt verbouwd rondom het Italiaanse stadje Loreto Aprutino, waar de beste wijnen vandaan komen. De ongelofelijke verscheidenheid van het klimaat en de ligging van de wijngaarden laat de productie toe van veelzijdige druiven zoals Trebbiano d'Abruzzo, Montepulciano en sinds 2009 ook Pecorino. Bij Talamonti slagen ze er wonderwel in om met deze traditionele druiven moderne wijnen te produceren die zowel door wijnliefhebbers als door wijnkenners gesmaakt worden. Geen wonder dat ze door de internationale wijnpers als één van de toonaangevende domeinen van Abruzzo worden beschouwd.



Informatie over de wijn:

Robijnrode wijn met een schakering naar kersenrood in de rand. Rozen en viooltjes domineren de eerste neus gevolgd door opvoedingsaroma's zoals koffie, cacao, leder en ceder. Sappige woudvruchten zoals wilde aardbeien, frambozen, blauwbessen en kersen bezorgen deze krachtige wijn zijn fruitig middenstuk in de mond. Perfect geïntegreerde looistoffen geven hem het potentieel voor bewaring. Houtopvoeding: 12 maanden op 300L vaten. Kruidige memorabele afdronk!

VIN D'ANVERS, UW WIJNSPECIALIST VOOR HORECA EN PARTICULIEREN